Прилог бр.3		Предметна програма од прв циклус на студии					
1.	Наслов на наставниот предмет	**ТЕХНОЛОГИЈА НА МЕСО И ПРЕРАБОТКИ ОД МЕСО**					
2.	Код	**ФЗНХ 175**					
3.	Студиска програма	**Анимално производство**					
4.	Организатор на студиската програма (единица, односно институт, катедра, оддел)	**Факултет за земјоделски науки и храна-Скопје**					
5.	Степен (прв, втор, трет циклус)	**Прв циклус студии**					
6.	Академска година/семестар	**Четврта година/ VIII семестар**	7.	Број на ЕКТС кредити	**6**		
8.	Наставник	**Проф. д-р Златко Пејковски**					
9.	Предуслови за запишување на предметот	Претходни општи предзнаења од анатомија на домашните животни, биохемија и микробиологија на месото.					
10.	**Цели на предметната програма (компетенции):** Воведување на студентите во технологијата на производството, утврдувањето на квалитетот, конзервирањето и преработката на месото. Студентите се здобиваат со потребни знаења за совладување на технолошките процеси во производството на месото и преработкаите од месо, дистрибуцијата и контролата на нивниот квалитет. Стекнување основни вештини за водење на технолошките операции во производството и преработката на месото, како и утврдувањето и контролата на квалитетот на преработките од месо.						
11.	**Содржина на предметната програма:** Содржина на предметната програма: Вовед; значење на месото во исхраната на луѓето; кланици; добиток за колење, Транспорт и подготвување на добитокот за колење, Технологија на колење и обработка на животните, Квантитативно проценување на трупови (половинки), Расекување и категоризација на месото, Видови месо по потекло, Месо - градба и состав, Постмортални промени во месото, Придружни производи и масти, Конзервирање на месото, Алати и машини во индустријата за месо, Адитиви, Колбаси, Сувомесни преработки, Конзерви, Живинско и месо од риби. Запознвање со одделенијата на кланиците и опремата, Операции во процесот на колење на животните, Собирање и обработка на споредните производи од колењето, Оцена на закланите животни на линија на колење, СЕУРОП стандард за свинско месо, Ладилници - опрема и функција, Расекување на месото, Технологија на производство на колбаси, Технологија на производство на сувомесни преработки, Технологија на производство на конзерви, Одредување на хемискиот состав на месото, Утврдување бојата на и свежи-ната на месото (pH, NH_3, H_2S), Оценување на сензорните особини на месото.						
12.	Методи на учење: Предавања поддржани со компјутерски и видео презентации, ќе се практикуваат дискусии, изработка на групни или индивидуални семинарски работи, студии на случај, консултации, гостин на предавања, одбрана на проектна задача. Вежбите ќе бидат аудиториски, лабораториски и теренски. Ќе се практикуваат форуми, дискусии, и консултации.						
13.	Вкупен расположлив фонд на време	**6 ЕКТС x 30 часови = 180 часови**					
14.	Распределба на расположливото време	**45+30+105 = 180 часови (15.1+15.2+16.1+16.2+16.3)**					
15.	Форми на наставните активности	15.1	Предавања – теоретска настава	**45**	часови		
		15.2	Вежби (лабораториски, аудиториски, теренски), семинари, тимска работа	**30**	часови		
16.	Други форми на активности	16.1	Проектни задачи	**20**	часови		
		16.2	Самостојни задачи	**20**	часови		
		16.3	Домашно учење	**65**	часови		
17.	Начин на оценување						
	17.1	Тестови		**60**	бодови		
	17.2	Семинарска работа/проект (презентација: писмена и усна)		**10**	бодови		
	17.3	Активност и учество		**30**	бодови		
18.	Критериуми за оценување (бодови/оценка)	**до 50 бода**		**5**	**(пет)**	**(F)**	
		од 51 бода до 60 бода		**6**	**(шест)**	**(E)**	
		од 61 бода до 70 бода		**7**	**(седум)**	**(D)**	
		од 71 бода до 80 бода		**8**	**(осум)**	**(C)**	

			од 81 бода до 90 бода	**9**	**(девет)**	**(B)**
			од 91 бода до 100 бода	**10**	**(десет)**	**(A)**
19.	Услов за потпис и полагање на завршен испит					
20.	Јазик на кој се изведува наставата		**Македонски**			
21.	Метод на следење на квалитетот на наставата		**Анонимна анкета на студентите**			
22.	Литература					
	22.1	Задолжителна литература				
		Ред. број	**Автор**	**Наслов**	**Издавач**	**Година**
		1.	Џинлески Борислав	Месо и преработки од месо	Наша книга, Скопје	1990
		2.	Данев Михаил	Хигиена и технологија на месо, риби и јајца и нивни производи		1999
		3.	Џинлески Борислав	Практикум по месо и преработки од месо	Универзитет Кирил и Методиј, Скопје	1981
	22.2	Дополнителна литература				
		Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година
		1.				